



Linther Hof

HYGIENE - KONZEPT

Stand: Mai 2020

Ein- und Ausgang

- Alle Ein- und Ausgänge sind offen zu halten und den Gäste den einen reibungslosen Zugang zu gewährleisten und Warteschlangen/Menschenansammlungen zur vermeiden.
- Je nach Witterung können Eingangstüren zu Stoßzeiten geöffnet bleiben
- Bei Bedarf werden den Gäste Ihre Tische/Plätze zugewiesen.
- Ein Desinfektionsspender sowie eine Anleitung mit Information zu Abstands- und Hygieneregeln stehen am Eingangsbereich bereit und können gern genutzt werden.

Restaurant (Innen) & Biergarten (aussen)

- Wir halten großzügige Abstände zwischen den Tischen ein (mindestens 1,5m)
- Tische und Stühle werden nach jedem Gebrauch fachgerecht desinfiziert.
- Das gleiche gilt für Speisekarten, Menagen, Tischdekoration und alle anderen Gegenstände welche von Gäste genutzt werden können (z.B. Kartenlesegerät).
- Türklingen und Armaturen werden regelmäßig desinfiziert
- Auf unseren Gästetoiletten stehen Seifenspender, Handdesinfektionsspender sowie Einweghandtücher bereit.
- Das Reinigen der Gästetoiletten findet mehrmals täglich statt.

Küche

- Die Arbeitsbereiche in unserer Küche sind voneinander getrennt. Unsere Mitarbeiter achten auf einen möglichst großen Abstand untereinander.
- Bei Bedarf stehen geeignete Maske sowie Einweghandschuhe für alle Mitarbeiter zur Verfügung.
- Die Berufsbekleidung aller Mitarbeiter wird täglich fachgerecht gereinigt.
- In der Spülküche, bzw. im Spülbereich wird auf eine genaue Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr geachtet
- Alle Arbeitsmaterialien werden häufiger mit heißem Wasser gereinigt.



Frühstück

- Das allseits beliebte Frühstücksbuffet darf unseren Gäste wieder angeboten werden.
- Jedoch sich auch am Frühstücksbüffet die Abstandsregeln einzuhalten.
- Vorlegebesteck liegt zum einmaligen Gebrauch bereit.

Fahrstuhl

- Eine regelmäßige Desinfektion von Knöpfen und Handläufen wird vorgenommen.
- Unsere Gäste werden gebeten den Fahrstuhl einzeln oder nur mit Familienmitgliedern zu nutzen.

Hoteletage

- Unser Reinigungspersonal nutzt ein farbkodiertes Reinigungskonzept sowie Viren- und Bakterientötende Reinigungsmittel.
- Während der Zimmereinigung werden alle Gästezimmer möglichst lang gelüftet.
- Auf den Fluren befindliche Schalter und Handläufe werden regelmäßig desinfiziert

Mit freundlichen Grüße,
Familie Paul und Familie Zörner
Hotel & Restaurant Linther Hof